

# Rolady z karkówki z porem i marchewką

Autor: **ErJot**Przepisów: **510** Ocena: **3782**

1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- karkówka 4 kotlety
- por /biała część/ 1 szt duży
- marchew 1 szt
- bulion warzywny 0,75 szklanki
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- cukier szczypta
- tłuszcz do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Marchew obieramy, przekrawamy na pół, zalewamy wodą z dodatkiem odrobiny cukru, gotujemy na półtwardo, odsączamy, studzimy i kroimy w paski. Por oczyszczamy, przekrawamy wzdłuż na pół, układamy na sitku, przelewamy wrzątkiem, odsączamy i kroimy w paseczki. Kotlety z karkówki rozbijamy, oprószamy solą i pieprzem. Na każdym płacie mięsa układamy porcje marchwi i pora, zwijamy rolady, spinamy igłą do mięsa lub nitką.
- 2 Na patelni rozgrzewamy tłuszcz /proponuję smalec/ i układamy przygotowane rolady. Obsmażamy na złoty kolor z wszystkich stron.
- 3 Zrumienione rolady przekładamy do rondelka, podlewamy bulionem i dusimy do miękkości.

## Twoje notatki do przepisu: